

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-01-23.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: roladek z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską, ziemniaków zapiekanych z masłem czosnkowym i tymiankiem oraz surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia. Jaja zostały zdezynfekowane.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską, gorące ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem oraz schłodzoną surówkę z kapusty pekińskiej. Potrawy udekoruj.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Receptury na 4 porcje:

Roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z kurczaka	480 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Mięso wyporcuj po 2 porównywalnej wielkości plastry na porcję. 3. Rozbij mięso, nałóż pokrojone w słupki ser żółty wędzony i śliwki kalifornijskie, zwiń nadając kształt wrzeciona, zastosuj podwójny panierunek, usmaż. 4. Wyporcuj po 2 roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską na porcję, wydaj z ziemniakami zapiekanymi z masłem czosnkowym i tymiankiem, udekoruj w powtarzalny sposób podsmażonymi pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.
Ser żółty wędzony	80 g	
Śliwka kalifornijska	60 g	
Mąka pszenna	80 g	
Jajo	2 szt.	
Bułka tarta	80 g	
Olej rzepakowy	200 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Zielona pietruszka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	960 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Obrane ziemniaki obgotuj przez 10 minut. 3. Ziemniaki pokrój w ćwiartki. 4. Blachę posmaruj olejem rzepakowym. 5. Ułóż na niej ziemniaki, polej masłem czosnkowym, posyp listkami tymianku, zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C do miękkości i zrumienienia. 6. Ziemniaki wydaj w porównywalnej wielkości porcjach.
Olej rzepakowy	40 ml	
Masło extra	40 g	
Czosnek świeży	4 ząbki	
Tymianek świeży	8 gałązek	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	200 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Kapustę pekińską pokrój w cienkie paski, ogórek w cienkie słupki, paprykę czerwoną i cebulę czerwoną w drobną kostkę, zieloną pietruszkę drobno posiekaj, a kukurydzę odsącz. 3. Wymieszaj wszystkie składniki z jogurtem naturalnym, wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób prażonym słonecznikiem i rzodkiewką.
Ogórek świeży	80 g	
Papryka czerwona	80 g	
Kukurydza	60 g	
Cebula czerwona	40 g	
Zielona pietruszka	½ pęczka	
Jogurt naturalny	80 g	
Słonecznik łuskany	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenię będą podlegać 4 rezultaty:**

- roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską,
- ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.